



## Azpilicueta Reserva

*“Nos hemos propuesto crear un vino que guarde las características de la cosecha y de las variedades tradicionales. Así hemos conseguido que Azpilicueta Reserva tenga una marcada personalidad, con un paladar elegante y un cuerpo equilibrado y redondo”.*

Elena Adell  
Enóloga de Azpilicueta

### Vino

Elaborado con uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Tiene de 20 a 30 días de elaboración a una temperatura de entre 28° y 30° y una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano, con diferentes tostados para potenciar los aromas de las variedades, y 20 meses en botella.

### Cata

Presenta un intenso color rojo rubí con reflejos teja. En nariz posee unos aromas sutiles a vainilla y membrillo. En boca es suave, sedoso y de agradable persistencia.

### Maridaje

Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas, quesos curados y azules.

### Temperatura de servicio

14° - 17°C.

## Últimos Premios y Galardones



Guía Peñín 2012  
**91 puntos** Azpilicueta Reserva 2006



Guía Proensa 2011  
**86 puntos** Azpilicueta Reserva 2005



Concours Mondial de Bruxelles 2011  
**Medalla de Plata** Azpilicueta Reserva 2006



International Wine Challenge 2011  
**Medalla de Bronce** Azpilicueta Reserva 2006



International Wine & Spirit Competition 2011  
**Medalla de Bronce** Azpilicueta Reserva 2006



Decanter World Wine Awards 2011  
**Medalla de Bronce** Azpilicueta Reserva 2006

# Azpilicueta™



## Bodega

*La espectacularidad de su arquitectura y la eficacia de su moderno proceso de elaboración colocan a la bodega de Azpilicueta a la vanguardia bodeguera y en la nueva cultura del vino.*

*Algunos de sus procesos, recuperados de la tradición, como el descenso de la uva por gravedad y la excavación de la bodega, son rasgos de inteligencia al servicio del resultado final.*

*Una bodega, posiblemente una de las mejores del mundo, situada en pleno corazón de La Rioja en un terreno privilegiado para el cultivo, elaboración y crianza del vino.*

*En 2011, es la primera bodega española en certificar por AENOR su Huella de Carbono conforme a la norma ISO 14064.*

## Vñedos

El viñedo sobre el que se sustenta Azpilicueta es el viñedo de Fuenmayor. Cultivamos más de 800 hectáreas en sus diferentes parajes.

El viñedo en Fuenmayor se implanta en una topografía irregular, a diversas altitudes, en una gran mezcla de suelos, con diferentes orientaciones. Esto se traduce en muchos microclimas y, consecuentemente, en que una misma variedad se exprese de formas muy diferentes. De todas las parcelas, seleccionamos cada añada las que van a producir las uvas para elaborar los vinos Azpilicueta.

Controlamos cada una de las parcelas, su poda, la evolución de su ciclo vegetativo, el avance de la madurez, catamos sus uvas y el momento de la vendimia se determina para cada parcela.

## Variedad de uva

**Tempranillo:** Considerada la uva española por excelencia, la uva Tempranillo está presente en la mayoría de las DOs y comarcas productoras de Vino de la Tierra, recibiendo casi 30 distintos nombres, todos sinónimos de Tempranillo.

En La Rioja, es la principal uva y ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja.

**Graciano:** El origen de la Graciano es incierto, pero se cree que apareció en La Rioja, y es una de las variedades que conforman el ensamblaje típico de esta D.O. Aporta estructura y potencial de envejecimiento.

**Mazuelo:** Aunque originaria de Aragón (Cariñena), la Mazuelo es otra de las uvas que marcan la identidad de los ensamblajes riojanos. Aunque por separado produce vinos de alta intensidad alcohólica, combinada con la Tempranillo y la Graciano da como resultado vinos estructurados e ideales para el envejecimiento.